

## Produktleräuterung

Fructozym® PRESS ist ein flüssiges, hochkonzentriertes Enzympräparat zur intensiven Enzymierung von Kernobstmaischen.

Zulässig nach den derzeitigen Gesetzen und Verordnungen der EU. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

## Behandlungsziel

- Wirtschaftliche Enzymanwendung und effiziente Extraktion von Kernobstmaischen
- Viskositätssenkung in der Fruchtmaische
- Optimierung der Ausbeute und Kapazität während des Pressens und der Tresterextraktion
- Geringe Ausbildung von Feintrub und dadurch leichtes Reinigen der Pressen

**Spezialenzym zur  
Enzymierung von  
Kernobstmaischen**

## Produkt und Wirkung

Fructozym® PRESS ist ein hochkonzentrierter Pektinasekomplex zur schnellen Entsaftung und erhöhten Extraktion von Kernobstmaischen. Die besonders ausgewogenen Pektinasefraktionen wirken nur auf lösliches Pektin mit dem Ergebnis optimierter Saftausbeute und Presskapazität.

Noch wirtschaftlicher ist eine Anwendung an vorgepressten Trestern mit einer definierten Menge Extraktionswasser (50 - 100 % zum Trester) direkt zum Presssystem (Leaching) in den Extraktionsbehälter zugesetzt.

## Dosage

Die Enzymdosage ist abhängig von Rohware, Reifezustand, Temperatur und Einwirkzeit.

Richtwerte:

Verfahren	Maischetemperatur (°C)	Reaktionszeit (Minuten)	Dosage (mL/t Maische)
Einmaliges Pressen oder Pressen incl. Leaching	15 - 30	30 - 60	50 - 75
			[mL/t (Trester plus Wasser)]
Tresterextraktion	~30 °C	30 - 60	50 - 75

## Anwendung

Fructozym® PRESS in kaltem Leitungswasser verdünnen. Die Dosage erfolgt am besten direkt kontinuierlich in die Mühle oder direkt in den Produktstrom. Rühren ist nicht notwendig.

## Lagerung

Kühl lagern. Anbruchpackungen dicht verschließen und zum baldigen Verbrauch vorsehen.